FRIULI VENEZIA GIULIA
la nuova cucina

al parco in terrazza con le mani da bere

24 settembre Al Grop / Tavagnacco

ristoranti

Ai Fiori
Al Gallo
Al Grop
Al Paradiso
Al Ponte
All'Androna
Campiello
Carnia
Costantini
Da Nando
Da Toni
Ilija – golf club
La Primula
La Subida
La Taverna
La Torre
Lokanda Devetak
Mondschein
Sale e Pepe
Vitello d'Oro

partner

Bliz – Peugeot
Globus
Lavanderia Lis
Monaco
Publicad

vignaioli

Bastianich
Castello di Spessa
Dario Coos
Di Lenardo Vineyards
Edi Keber
Ermacora Dario
e Luciano
Eugenio Collavini
Forchir
Gradis'ciutta
Jermann
Livio Felluga
Livon
Marco Felluga –
Russiz Superiore
Nero Magis
Petrussa
Picech
Ronco delle Betulle
Sirch
Venica & Venica
Vistorta
Zidarich
Distillerie Nonino

artigiani

Aceto Sirk
Az. agr. Kmetija
"Devetak Sara"
Coniglionatura
Consorzio Montasio
Dall'Ava Bakery
Dentesano
Dok Dall'Ava
FriulTrota
Jolanda de Colò
L'Antica Ricetta
La Bonteca
Latteria soc. di Cividale
e Valli del Natisone
Molino Zoratto
Monaco
Muzzana Amatori Tartufi
Oro Caffè
Pasticceria Il Forno
Pasticceria Simeoni
Spiruline
Valle del Lovo

nuovi amici

1883 Restaurant
& Rooms
AB Osteria
Contemporanea
Al Torinese
Alla Luna
Altro Gusto
Antica Ghiacceretta
Barcaneta
Da Alvise
Da Valeria
Darsena
Enoteca Buttrio
Hostaria la Tavernetta
Il Piron dal Re
La Buteghe di Pierute
La Pigna
La Tavernetta
del Castello
Pura Follia
Sal de Mar
San Michele
Tre Merli

un progetto di

FRIULI VENEZIA GIULIA
VIA DEI SAPORI

con il contributo di

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.tastefvg.it

in partnership con

Camera di Commercio
Pordenone - Udine

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
UDINE

con il patrocinio di

comune di trieste
Comune di Gorizia
Comune di Pordenone
Comune di Udine

visita il sito e scopri tutti i dettagli
e tutti gli appuntamenti

fvg-lanuovacucina.it

testi e abbinamenti vini a cura di **Walter Filiputti**

disegnato da **tundra**studio.it

benvenuti

L'abbiamo chiamata *La nuova Cucina*, perché oggi più che mai è arrivato il momento di stabilire un nuovo canone di qualità nella ristorazione. Per fare questo ripartiamo dall'alfabeto del gusto...

La Nuova Cucina vuole ripartire dall'essenzialità del gusto e ritrovare la semplicità anche nei gesti, nell'accoglienza, nello stare insieme. Vuole piegare la maestria, la tecnica e l'audacia dei ristoratori al racconto del piatto, rinunciando a inutili spettacolarizzazioni della forma per ritrovare sostanza. E vuole creare un rapporto con il cliente sempre più intenso e profondo, coinvolgendolo e facendolo diventare attore, perché la nuova cucina è di tutti e la si costruisce insieme.

La Nuova Cucina è sperimentazione di innovativi modelli di collaborazione per moltiplicare le energie, un cantiere aperto al pubblico innanzitutto attraverso un ciclo di cene – laboratorio, che parte in settembre. Il pubblico è chiamato ad essere protagonista, insieme ai ristoratori, ai vignaioli e agli artigiani del gusto, di questo cambiamento. Nei 20 ristoranti del Consorzio viene organizzata una cena sperimentale firmata da due chef del consorzio stesso e da un giovane chef "amico". Ognuno presenta un piatto inedito cui ha a lungo lavorato confrontandosi coi colleghi. Le cene hanno un prezzo unico e accessibile, un investimento del gruppo di ristoratori per far vivere – anche a chi solitamente non la frequenta – l'alta cucina, in una nuova dimensione. L'innovazione coinvolge non solo la maniera di pensare il cibo, ma anche il come proporlo, in totale libertà creativa, con location inedite e modi insoliti e anticonvenzionali di gustarlo.

24 settembre Al Grop / Tavagnacco

menu

questa è una cena - laboratorio, ricordalo: rilassati, ascolta e apri i tuoi sensi.

Il formaggio utilizzato dagli chef nelle ricette è il Montasio

per iniziare alcuni assaggi

su supporto compostabile monouso in cellulosa di Monaco srl, Udine

Al Grop si annuncia con delizie di *strissulis* di Latteria di Cividale.

Campiello, invece, affida il suo *benvenuto* al Magnum di trota salmonata (FriulTrota).

Sal de Mar propone il crostino di salmone selvaggio (Jolanda de Colò) marinato con rafano e mela verde.

Per finire un tartufo di cioccolato al fungo porcino ghiacciato, della pasticceria Simeoni di Udine: una dolce provocazione.

Il vino
Ribolla gialla 2019 Doc Friuli Colli Orientali del Ronco delle Betulle. "La tecnologia, pur presente in cantina, non può prescindere dal sentimento", dice Ivana Adami, fondatrice dell'azienda, ora seguita dal figlio Simone che ne ha sposato la filosofia avviando un progetto di riconversione per produrre solo varietà autoctone.

Il coniglio in 4 consistenze

La ricetta di Ramon Gigante - Ristorante Al Grop, Tavagnacco

Lombo di coniglio fritto in crosta di pane e frutta secca; tonné di coniglio; terrina di coniglio e verdure dell'estate; sella di coniglio con salsa di riduzione. Una vera e propria declinazione di Vecon-Coniglionatura, dove cotture e tecniche di lavorazione s'intersecano quasi per incanto.

Il vino
Applause metodo classico Collavini 2011. Spumante di alta classe, impegnativo e nobile (Chardonnay 60%, Pinot nero 40%) con una lunghissima sosta sui lieviti: ben 8 anni! Ideale per sostenere alla pari le varie sensazioni del coniglio in 4 consistenze.

Alice nella pasta delle meraviglie

La ricetta di Dario Macorig - Ristorante Campiello, San Giovanni al Natisone

Ricetta preparata direttamente da patron Dario, che è anche ottimo chef. La pasta delle meraviglie è il pacchero, ripieno di crema di alici, poi colatura sempre di alici, salsa di pistacchio e mazzancolla marinata al lime.

Il vino
Collio Sauvignon Riserva 2013 Russiz Superiore. Roberto Felluga, precursore dei vini bianchi classici invecchiati in Collio, ci porta questo Sauvignon da centellinare per cogliere le tante espressioni aromatiche.

Ravioli crudi di tonno e orata, confettura di cipolla e gelato al Mojito

La ricetta di Andrea Razman - Ristorante Sal De Mar, Muggia

L'idea è quella di proporre una simbiosi tra la creatività del barman e quella dello chef. Un anticipo: "Appoggiamo i ravioli crudi su confettura di cipolla rossa... e gelato al Mojito". A fianco trovano posto alcune gocce di riduzione di Amaro Nonino Quintessentia®.

Il vino
Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2019 Venica & Venica, loro vino di maggior prestigio e conosciuto in tutto il mondo per il suo timbro aromatico coinvolgente e unico. Che sarà proprio quello che sosterrà le varianti di questo piatto.

per concludere

Dolci a sorpresa degli chef.

Deliziose e creative varianti di panettoni farciti del Forno Rizzo di Tarcento.

In abbinamento
Grappe e Distillati Nonino

Oro Caffè Freeze (caffè 100% arabica brasiliano servito alla spina con ghiaccio ed una scorza d'arancia);
oppure Oro Caffè Panama Geisha, caffè 100% Arabica.

gli autori

ristoranti

Al Grop Per entrare in trattoria si sfiora il campanile della chiesa di Tavagnacco, con alle spalle il magnifico parco di villa di Prampero. Si mangia godendosi un'impareggiabile vista sul verde e d'estate in terrazza lo sguardo si posa sul parco. Siamo alla quinta generazione di conduzione della Trattoria Al Grop con la famiglia Del Fabbro, che rilevò l'esercizio a metà dell'800. Il testimone è ora delle sorelle Simona e Silvia e la cucina è diretta da Ramon Gigante, collaboratore ultraventennale che con la famiglia accompagna lo sviluppo di un menù radicato sugli insegnamenti di nonna Giuditta, ma sempre attento al rinnovamento. Ampia selezione di vini tra i migliori friulani e italiani, più un angolo di vini dal mondo. E ci sono anche 6 raffinate suites nella vecchia casa di famiglia il cui ampio cortile serve anche per ricevimenti e banchetti.

Campiello Un albergo, un ristorante raffinato, un'osteria con eccellenze della tradizione. Il Campiello, aperto come trattoria nel 1966 da Pio Macorig e sua moglie Maria, si è rinnovato in questa triplice veste nell'89. Ora ci sono il figlio Dario, la moglie Marisa e Filippo, loro figlio. Propongono un'eccellente cucina con il pesce al centro che le geniali creazioni di Dario e Filippo lo rendono un'esperienza unica! La cantina ha una capacità di proposte eccezionale, con 30.000 bottiglie di grandi annate e grandi cru, spumanti italiani e champagne. Arredato con molto legno, il Campiello è un moderno classico, con sapienti inserimenti antichi e arte.

Sal de Mar L'insegna racconta della primitiva funzione di questo locale storico di Muggia, che ai tempi della Serenissima fungeva da deposito del sale. Il locale presenta un'interessante pavimentazione in legno. Il soffitto viene retto dai pilastri in ghisa provenienti dai magazzini del porto vecchio di Trieste e da alcuni binari originali della ferrovia parenzana. La proposta in cucina: nell'alternarsi delle stagioni, una piccola ma curata selezione di prodotti freschi dello splendido territorio.

vignaioli e distillatori

Ronco delle Betulle "La tecnologia, pur presente in cantina, non può prescindere dal sentimento-dice Ivana Adami-. La personalità di un vino nasce sempre dalla terra, dal sole e dall'aria: non è qualcosa che si può costruire". La prima vendemmia di Ivana avvenne nel 1989 nell'azienda acquistata da suo padre Giovanbattista, nel 1967. Poi l'ha cesellata, ampliata – erano 10 gli ettari originali – e ne ha restaurato casa e cantina, dove ha mescolato grazia tutta femminile e impegno imprenditoriale nel quale è ora affiancata dal figlio Simone. Le vigne si fregiano della sottozona Rosazzo, all'interno della Doc Colli orientali del Friuli, e fanno bella mostra percorrendo il viale di entrata alla cui base ci sono le betulle, che danno il nome al Ronco, sinonimo, in friulano, di vigna collinare di pregio. Vini bandiera: Friulano, Ribolla gialla e Narciso (Merlot, Cabernet franc e sauvignon).

Collavini La storia enologica dei Collavini ha inizio a Rivignano nel 1896 grazie al capostipite Eugenio. Suo nipote Manlio – che fa parte dei fondatori dell'enologia moderna friulana – nel 1966 acquista a Corno di Rosazzo il castello dei conti Zuccus di Cuccanea (1560). Lo riatta con garbo, ne fa la sua dimora e la dimora della sua cantina. Nel 1970 nasce la Ribolla gialla spumante, frutto di un'attenta ricerca e di un originale metodo Charmat che fa dire a Manlio Collavini "che, se Dom Perignon avesse conosciuto questo metodo, non avrebbe inventato lo champenoise". Accanto alla produzione di vini di vertice ed a geniali intuizioni – come la fruttaia per le uve che danno vita a vini come il Broy e il Pic –, cura molto i mercati e oggi i suoi vini si trovano in tutto il mondo. Alle porte bussa la quarta generazione con Giovanni, Luigi ed Eugenio.

Marco Felluga Russiz Superiore Più di un secolo è passato (seconda metà del 1800) da quando il primo Felluga (il bisnonno di Marco) incrociò la propria strada con quella del vino. Da Isola d'Istria, finita la Grande guerra, a Grado e poi in Friuli, nel Collio. È qui che Marco Felluga fonda l'omonima azienda nel 1956 a Gradisca d'Isonzo e poi nel 1967 acquista Russiz Superiore a Capriva del Friuli, una tenuta di 100 ettari. Si sviluppa così una delle più emozionanti aziende italiane. Capendo che la qualità e l'identità dei vini non possono prescindere dalla valorizzazione del territorio, Marco Felluga ha dato il suo contributo ricoprendo la carica di Presidente del Consorzio dei produttori del Collio dal 1999 al 2005. Oggi, a proseguire sulla strada della qualità assoluta, è il figlio Roberto, che ha portato l'azienda ad una espansione commerciale su tutti i mercati mondiali più importanti. I vini bandiera: Collio bianco Molamatta, Collio Bianco Col Disôre e Collio Rosso Riserva degli Orzoni.

Venica & Venica A creare l'azienda fu nonno Daniele, nel 1930, cui subentrò suo figlio Adelchi, genitore degli attuali proprietari, i fratelli Gianni e Giorgio. Già impegnata in azienda la quarta generazione, con Giampaolo, primogenito di Gianni, che è il legale rappresentante e general manager della Venica & Venica, mentre Giorgio è il "maestro cantiniere", colui che riesce a conferire ai vini una spiccata personalità, di cui eleganza e distinzione varietale sono il tratto saliente. Giampaolo, enologo, si occupa dei mercati esteri di lingua inglese. Dulcis in fundo Ornella, moglie di Gianni, che è addetta alle relazioni esterne e alle vendite (già presidente del Consorzio Collio. Sono 37 gli ettari vitati nel Collio.

Grappe e Distillati Nonino La famiglia ha l'enorme merito sia d'aver impresso una profonda innovazione alla grappa sia di averla portata – unendo la qualità alla cultura del Premio Nonino – al livello dei grandi distillati del mondo. Le grappe ed i distillati Nonino sono fatti dalle donne. Cristina, Antonella ed Elisabetta, le figlie di Giannola e Benito Nonino. Cristina: "Nella nostra famiglia c'è un gran senso di appartenenza che dà grandi risultati". Antonella: "Grazie alla mia conoscenza delle lingue, sono stata il trait d'union fra esperti di distillazione di mezzo mondo e mio padre. Seguo la distillazione della prima fase, quella della fermentazione delle vinacce fresche". Elisabetta è l'organizzatrice dell'azienda: "La nostra distilleria è composta da 12 alambicchi discontinui a vapore per ogni componente della famiglia, più uno per ciascun nipote in segno di continuità. E' come avere 5 distillerie tutte sotto lo stesso tetto. Antonella: "La mamma è la creativa di casa, mentre il papà è il maestro distillatore. Cristina: "Dentro di noi sappiamo che la nostra grappa è riconosciuta come leader per qualità e innovazione in tutto il mondo. Siamo consapevoli che tutto ciò è frutto di ricerca continua, di grande impegno e fatica". Nel maggio 2017, la famiglia Nonino ha festeggiato i 120 anni di distillazione con metodo artigianale. Il 27 gennaio 2020 è stata insignita del Wine Enthusiast Wine Star Awards, il più importante premio internazionale di Wine&Spirit: Distiller of the Year 2019.

artigiani del gusto

Latteria di Cividale Latteria sociale di Cividale e Valli del Natisone – questa è la sua ragione sociale – venne fondata nel 1924 come turnaria, per trasformarsi in Sociale nel 1974. La scelta che avrebbe innovato in profondità la Latteria avvenne nel dicembre 1980, quando si decise di aprire il primo punto vendita diretto, che fu anche il primo fra tutte le latterie del Friuli. Allora a dirigerla era Francesco Miani, che aveva una visione molto dinamica della gestione e che intuì un aspetto fondamentale: per poter far crescere il caseificio e dargli una buona redditività era necessario tenere in mano la filiera della vendita. Accanto al prodotto simbolo, si mette a punto una serie di formaggi a latte crudo, puntando su una netta personalità del prodotto unita ad una qualità elevata. Scelta che coglie le tendenze di un consumatore sempre più attento alla salute ed alla bontà del cibo.

FriulTrota "Abbiamo una trota eccezionale – sosteneva Giuseppe Pighin, che fondò FriulTrota nel 1984 e padre di Mauro, attuale titolare – ma non basta. Dobbiamo offrirla già pronta; oggi pochi hanno tempo e voglia di pulirle o cucinarle in casa". Sarebbe stata l'intuizione vincente, tant'è che oggi FriulTrota propone ben 14 diversi prodotti. Le condizioni per ottenere un'ottima trota sono legate a tanti fattori. Selezione severissima dei mangimi e gestione non intensiva dell'allevamento. Fondamentale sono la purezza delle acque che debbono essere correnti, affinchè il pesce sia in costante movimento e così sviluppare una muscolatura soda e compatta. La trota così allevata contiene molto Omega 3, che ha elevati benefici salutistici. L'artigianalità delle lavorazioni, come la spinatura a mano e la salatura a secco e, va da sé: nessun uso di coloranti e conservanti e, dal momento della cattura all'inizio della lavorazione, passano pochi minuti. L'affumicatura: non dev'essere finalizzata alla sola conservazione, bensì capace di migliorare il gusto delle trote.

Jolanda de Colò Antonello Pessot è un genio delle produzioni alimentari. Gli spetta il grande merito di aver recuperato e rinnovato la tradizione dei prodotti dell'oca, fino a diventarne leader in Italia. Ai quali ha via via aggiunto la selezione e la distribuzione di una vasta gamma di prodotti alimentari dalla qualità elevatissima. Con lui ci sono sua moglie Alana e il figlio Bruno. Ora, grazie ad Antonello Pessot, quando si parla di oca il riferimento è diventato il Friuli Venezia Giulia. I suoi capolavori: il salame d'oca della tradizione ebraica, la porcaloca, la mortadella d'oca,il foie gras fresco macerato nel Picolit.

Vecon L'azienda Vecon, nata negli anni '90 a Precenicco in provincia di Udine, produce la linea Coniglionatura. Vecon è specializzata nell'allevamento dei conigli da carne e svolge l'intero ciclo produttivo: dalla riproduzione all'ingrasso. Coniglionatura è un sistema di allevamento high tech completamente innovativo che prevede il finissaggio del coniglio in un ambiente sano e naturale, con lo scopo di produrre carni salubri e di primissima qualità che arrivano sulla tavola del consumatore con caratteristiche di assoluta eccellenza. Per ottenere questi risultati, molteplici sono i fattori che nel loro insieme devono essere in equilibrio: l'azienda infatti tiene in particolare considerazione la salvaguardia della sanità e il benessere degli animali. L'allevamento avviene in impianti ad alto tasso di innovazione tecnologica esclusivamente all'aperto. La struttura "plein air" di 20.000 mq, è situata in un contesto spettacolare e unico, una superficie alberata ad essenze di gelsi, frassini, aceri e querce dove gli animali sono quotidianamente in contatto con l'ambiente naturale che li circonda.

Aceto Sirk Josko Sirk– che è pure proprietario, con la sua famiglia, del ristorante la Subida – ha saputo imprimere una profonda innovazione alla produzione dell'aceto di vino. L'intuizione è stata quella di partire non dal vino, ma dall'uva. Già! L'assaggio conferma che quell'intuizione è stata felice: aromi caldi e polifonici, non freddi, taglienti e pungenti come la stragrande maggioranza degli aceti che conosciamo; in bocca ha struttura che si allunga in un'ottima persistenza aromatica, con una mineralità molto rara per un aceto. Insomma: un aceto complesso e completo, che ti fa scoprire un mondo nuovo. L'uva di partenza è la Ribolla gialla. Per ottenere la complessità descritta, pigia l'uva, lasciando mosto e vino a contatto con le bucce in tini di rovere aperti per circa 9 mesi. Per smussarne gli angoli e renderlo equilibrato, lo fa quindi affinare 2 anni in barrique di rovere. Tre anni per arrivare alla fine del processo, contro i 120 minuti che ci mette l'industria.

Pasticceria Simeoni La leggerezza dell'essere… brioche di Giuseppe, titolare – assieme alla moglie Carla – della pasticceria Simeoni di Udine. Brioche aeree, dolci, fragranti leggerissime e soprattutto altamente digeribili. La digeribilità – filo conduttore della sua produzione – è data sia dalla rigorosa scelta delle materie prime sia dalla ricerca nelle lavorazioni e dalla lunga lievitazione, ben 20 ore. Applica il rinnovamento produttivo non solo alle brioche, ma a tutti i suoi dolci. Sostiene che, oltre ad essere leggeri, devono essere anche freschi, per dare un senso di pulizia al palato: da qui l'idea di produrre piccoli semifreddi monoporzione. Ancora un esempio possono essere i bignè, piccole cremose delizie per il palato. Per renderli più leggeri Giuseppe ha invertito i rapporti canonici che dicono 1/3 di burro, 1/3 di acqua ed 1/3 di farina e li ha portati a una parte di burro, due di acqua ed una di farina più uova. Risultato! Bignè più soffici, più leggeri, perfetti nel gusto.

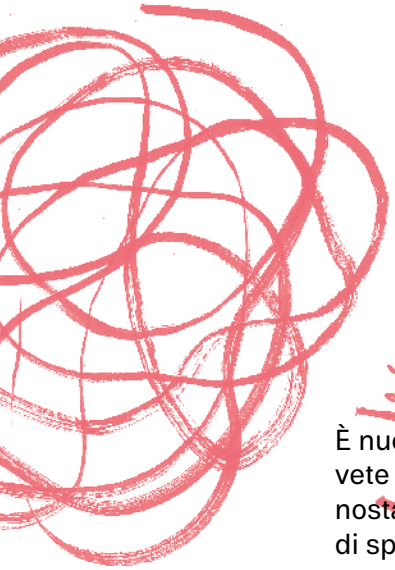
Pasticceria Il Forno Chi adora il panettone sa che non è facile trovarne uno buono. Una visita alla panetteria-pasticceria "Il Forno" di Alessandro e Catia Rizzo è un pellegrinaggio verso l'eccellenza. Il loro panettone non ha nulla da invidiare a quelli delle grandi pasticcerie milanesi: profumo dolce, burroso, soave e avvolgente. All'assaggio è aereo, soffice, si scioglie in bocca. Se il panettone è la sorpresa, il pane di Alessandro è l'esaltazione dei gusti in noi sedimentati. Petra: semintegrale, dalla crosta color cuoio. Profumo di pane antico, raffinato, nobile con sottofondo di nocciola. Stupendo per accompagnare il San Daniele e il culatello. Lievitazione come Iddio comanda: 22-24 ore. Quindi il "Contuttoilgrano", da farina integrale. Al sapore mantiene l'intensità del profumo e richiama la sensazione di tostatura. Pane per accompagnare salumi dai sapori intensi, come la soppressa, l'ossocollo, la coppa di testa, il Sauris.

Oro Caffè Nel 1987 i coniugi Chiara De Nipoti e Stefano Toppano rilevano la Oro Caffè (fondata nel '72). Mentre Stefano si occupa dei mercati esteri, Chiara sceglie, all'origine, le partite migliori per poi andare a creare il gusto, lo stile Oro Caffè. Come fa un produttore di vino che assaggia le sue diverse botti per individuare la migliore e metterne il vino in bottiglia, Chiara verifica, con l'assaggio, il caffè di ogni partita e per trovare quelle idonee al timbro Oro Caffè. Il caffè "di" Chiara è elegante e floreale: ricorda i fiori di mandorlo e di rosa calda, per chiudere in bocca con sfumature di nocciola e ancora mandorla.

partner tecnici

Monaco L'azienda nata nel 1971 per iniziativa di Renato Monaco con la preziosa collaborazione della moglie Bruna, è diventata in breve tempo il punto di riferimento per chi opera nel settore dell'oggettistica per la casa, per i fioristi, le pasticcerie e i negozi per gli sposi, sia in regione che in tutta Italia. 45 anni di crescita costante, frutto di un impegno forte nella selezione dei prodotti migliori che che le maggiori aziende europee ed internazionali producono, un impegno che ha sempre distinto Monaco nella ricerca delle migliori eccellenze presenti sul mercato. Oggi Willy e Cristina Monaco, seconda generazione della famiglia, entrati giovanissimi in azienda, affiancano il padre nella gestione dell'attività concentrandosi sulla ricerca dei prodotti e su nuovi impulsi da dare alla crescita, con un entusiasmo diventato anno dopo anno più forte e sorretto da un gusto affinatosi sempre di più nell'amore per le cose belle. Di recente, a seguito di un'attenta analisi del mercato, l'azienda ha integrato la propria offerta proponendosi per la fornitura di prodotti monouso con minimo impatto ambientale, adottando una scelta commerciale più green, sostenibile ed eco-friendly.

Montasio Formaggio tipico ufficialmente tutelato dal 1955. Ha ottenuto la Denominazione di Origine nel 1986 e nel giugno 1996 la speciale certificazione DOP (Denominazione di Origine Protetta) dall'Unione Europea. Questo formaggio prende il nome dal massiccio del Montasio in Friuli. È stato prodotto nei pascoli estivi del massiccio fin dal diciottesimo secolo, grazie alla cura amorevole dei monaci benedettini dell'Abbazia di Moggio Udinese. Da allora, la maestria della produzione del Montasio si è diffusa nelle Alpi Carniche e Giulie fino a raggiungere le pianure del Friuli e del Veneto. Attualmente, le principali zone di produzione si trovano nelle province di Udine, Pordenone, Gorizia, Trieste, Treviso, Belluno e in alcune aree delle province di Padova e Venezia, sempre tenendo fede alla ricetta tradizionale del diciottesimo secolo. Il Montasio è un formaggio a pasta cotta, di consistenza medio dura, prodotto con latte di vacca proveniente dalla zona di produzione. La provenienza del latte è strettamente controllata dal Consorzio di Tutela.

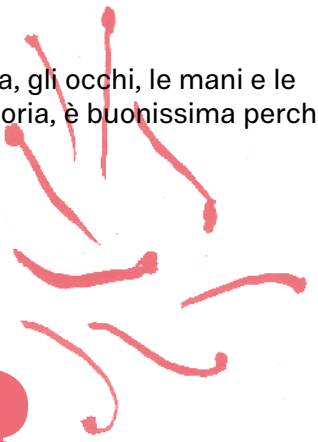


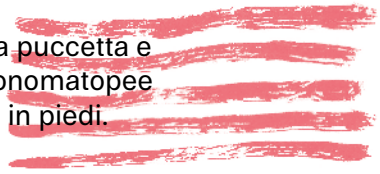
/1 INEDITA

È nuova, parte da molto lontano con gli ingredienti vicini, ma non l'avete mai vista. Incomincia dal principio per guardare al futuro, è antinostalgica perché il suo tempo è il presente. Ha il coraggio di provare, di sperimentare: il suo obiettivo è soddisfare e incuriosire.

/2 GRANDIOSA

Ti sazia, ti riempie, ti soddisfa (la bocca, gli occhi, le mani e le orecchie), pensa in grande, è provocatoria, è buonissima perché è sana, sincera e la si crea insieme.



/3 INFORMALE

Si mangia nel piatto, con la forchetta, con le mani, si fa puccetta e scarpetta, si esulta, si applaude, si nominano tutte le onomatopee (slurp, bum, gnam...) si fa un inchino, ci si siede, si sta in piedi.